

# Region

## Ostschweiz und Zürich

**Energie für drei** / Leandra Egger bringt alles unter einen Hut: Zivilstandsamt, Bäuerinnenschule und Stallarbeit. **Seite 23**



Auf Janggens Betrieb wachsen inzwischen rund 1300 Nussbäume.



Nach der Ernte übernimmt diese Anlage das Waschen der Baumnüsse.



Johannes Janggen vor der modernen Anlage, welche die Baumnüsse knackt und sortiert.

(Bilder Alexandra Stückelberger)

# Regionalität schafft einen Mehrwert

**Walnüsse** / Die Genossenschaft Swiss Nuss im bündnerischen Malans mischt den Schweizer Markt mit einheimischen Baumnüssen auf.

**MALANS** Vor 15 Jahren wollte sich der einstige Muni- und Schweinermäster Johannes Janggen umorientieren. Schliesslich begann er auf eine Anfrage hin, Nussbäume anzubauen. «Der Anstoss dazu war die Tatsache, dass rund 98 Prozent der Nüsse in der Bündner Nusstorte aus dem Ausland stammen», erzählte der Biobauer aus Malans GR kürzlich an einer öffentlichen Führung auf seinem Betrieb. Obwohl sich Nussbäume gut für den Anbau hierzulande eignen, war damals noch kaum entsprechendes Wissen vorhanden. Zum Beispiel punkto Sortenwahl oder passendem Baumschnitt.

### Ein Generationenprojekt

Daher reiste Johannes Janggen mehrmals in französische Nussregionen, um sich weiterzubilden. Auch war Geduld gefragt: Nachdem er die ersten 60 Bäume gepflanzt hatte, musste er fünf Jahre auf die erste richtige Ernte warten. Heute bewirtschaftet der Bündner auf fünf Hektaren rund 1300 Nussbäume und ist damit der grösste Baumnussproduzent der Region. Rund 80 Prozent seiner Bäume gehören der osteuropäischen Sorte Lara an, welche sich unter anderem durch milde Früchte und einen hohen Ertrag auszeichnet.

Jährlich erntet er insgesamt bis zu neun Tonnen Nüsse. Bis zum Vollertrag ist mit weiteren fünf bis sechs Jahren zu rechnen. «Es ist ein Generationenprojekt», stellte Janggen fest, dessen Sohn inzwischen auch auf dem Familienbetrieb tätig ist.

2019 gründete Janggen gemeinsam mit anderen Nussproduzenten aus Graubünden, St. Gallen und Luzern die Genossenschaft Swiss Nuss, als deren Präsident er amtierte. Im selben Jahr investierte die Genossenschaft für rund 1,2 Millionen Franken in eine komplette Nussverarbeitungsanlage, die sie auf Janggens Hof installierte. Damit waren die Nüsse nach dem Waschen und Trocknen, welche eine weitere Maschine übernimmt, geknackt und sortiert.

### Kerne und Bruch

Das Sortieren geht so: Als Erstes werden Schalen und Nüsse durch ein Gebälge voneinander getrennt. In einem zweiten Schritt erfolgt die noch feinere Trennung mittels optischer Sortiertechnologie. Die Anlage verfügt über eine Kapazität von 250 bis 300 Kilo pro Stunde bzw. 250 Tonnen pro Jahr. «Die effizienteste Anlage, die es in der Schweiz gibt», so der Initiant. Die tatsächliche Auslastung ist jedoch tiefer: Jährlich werden hier zwischen 30 und 40 Tonnen Nüsse aus der ganzen Schweiz zu Kernen und Bruch verarbeitet, dies während der kälteren Jahreszeiten September bis Mai. Darin eingerechnet sind auch Aufträge zum Lohnknacken.

Damit die Anlage rentabel wird, hofft Swiss Nuss, die jährliche Gesamtmenge allmählich auf über 100 Tonnen steigern zu können. «Allerdings können wir immer nur so viele Nüsse verarbeiten, wie wir zu vermarkten in der Lage sind», betonte Johannes Janggen.



In Malans werden jährlich zwischen 30 und 40 Tonnen Nüsse zu Kernen und Bruch verarbeitet.

Nur ein bis zwei Prozent der geknackten Baumnüsse auf dem Schweizer Nussmarkt stammen aus inländischem Anbau. Beim Grossteil handelt es sich um Importware aus Chile, Moldawien, Frankreich und aus den USA.

### Öl aus den ganzen Nüssen

Da es bei den Nüssen keinen Grenzschutz gibt, ist der Preisdruck hoch. Während Swiss Nuss die Nüsse für rund 8 Franken das Kilo inklusive Schale kauft, ist Baumnussbruch aus dem Ausland bereits zu einem Preis von 5 bis 6 Franken erhältlich. Daher

setzt die Genossenschaft auf Regionalität, die den höheren Preis rechtfertigt. Dies entlang der ganzen Wertschöpfungskette: «Bäcker sind nur dann bereit, mehr zu bezahlen, wenn sie ihre Bündner Nusstorten entsprechend teurer an die Konsumenten vermarkten können», sagte Produktionsleiter Janggen. Inzwischen sind nicht mehr nur Bäcker Abnehmer, sondern vermehrt auch andere Verarbeiter.

Die einheimischen Baumnüsse machen sich beispielsweise gut in Käse, Salsiz, Müesli oder Glace. Swiss Nuss lässt zudem in einer re-

### Nussbäume im Anbau

Nussbäume sind Starkzehrer. Damit sie schöne, grosse Nüsse hervorbringen, brauchen sie einen regelmässigen Schnitt und viel Dünger. Im Biolandbau eignet sich dafür vor allem Kompost. Notwendig ist zudem der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Eine häufige Krankheit ist der Bakterienbrand, welcher zu einem vorzeitigen Fall der Früchte führt. Da nur wenige Mittel dagegen zugelassen sind, setzt Johannes Janggen hauptsächlich auf die Stärkung der Bäume. Dazu setzt er fermentiertes Brennseleextrakt, Schachtelhalm und Algen sowie homöopathische Mittel ein. stü

gionalen Mühle Baumnusskernöl sowie Baumnussöl (mitsamt der Schale) pressen. Eingelegte Schwarznüsse und eine Baumnusspaste gehören ebenso zum eigenen Sortiment. Auch die Schalen kommen zur Verwendung, indem sie zu Pflanzkohle verarbeitet werden. Künftig möchte die Genossenschaft aus Schalen Heizpellets herstellen lassen. Versuche dazu sind am Laufen.

Alexandra Stückelberger

Weitere Informationen: [www.swissnuss.ch](http://www.swissnuss.ch)